Schnitzer
mühlen & flocker



Getreidemühle Campo
Gebrauchsanweisung
Instructions for use Campo
Mode d'emploi Campo

Schnitzer

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Campo Getreideflocker von Schnitzer. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieses Flockers haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über vierzigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Campo haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

Wenn Sie zusätzlich Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.
Ihr Schnitzer-Team.

Quetschgut und Quetschleistung

Der Campo ist insbesondere zum Quetschen von Hafer geeignet.

Getreidesorten wie z.B. Dinkel, Roggen, Weizen etc. können Sie am Abend zuvor in ein Sieb legen, mit Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen. Die Getreideflocken halten durch die Aufnahme der Feuchtigkeit besser zusammen.

Damit der Körper die Vitamine und Mineralstoffe besser aufnehmen kann, sollte das Getreide, nach dem Flockvorgang mindestens 30 min in Joghurt, Milch oder ähnliches eingeweicht werden. Hafer kann sofort zu sich genommen werden.

Es empfiehlt sich die Getreideflocken sofort weiter zu verarbeiten, damit die Wirkstoffe im Getreide voll erhalten bleiben.
Ölsaaten können nur mit dem Campo mit Edelstahlwalzen geflockt werden.

Die Quetschleistung beträgt bei 80 Umdrehungen 110 g/min.

Inbetriebnahme und Bedienung

- Befestigen Sie Ihren Campo mit der beiliegenden Schraubzwinge an einer stabilen, vorstehenden (Tisch-) Kante.

- Drehen Sie die Kurbel an dem hervorstehende Gewinde fest.

- Die Flockenstärke kann mit den beiden Rändelschrauben links und rechts vom Trichter durch gegenläufiges Drehen verstellt werden.

- Füllen Sie das Getreide in den Trichter und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

- Um die Kurbel abzunehmen, sollten Sie die Walzen mit einem Stück Papier, das von unten zwischen die Walzen gedrückt wird, blockieren.

Schnitzer



Kurzanleitung

- Campo Flocker mit der Tischklemme an einem festen Untergrund anbringen.
- Kurbel in das vorgesehene Gewinde drehen.
- Feinheit mit den Rändelschrauben einstellen.
- Getreide einfüllen und flocken.

Reinigung und Wartung

- Der Flocker ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei.
- Zur Reinigung bürsten Sie die Walzen mit einer trockenen Bürste ab.
- Oder halten Sie ein trockenes Tuch gegen die Walzen und drehen Sie die Kurbel in entgegengesetzter Richtung, sodass die Getreidereste entfernt werden können.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und kein Wasser.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Walzen sind selbstschärfend.
Sie zeichnen sich in der Regel durch jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Sollte dennoch eine Störung auftreten und sich nicht beheben lassen, so senden Sie den Flocker mit einer Rechnungskopie zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie diesen direkt an uns ein.

Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltliche Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.



Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your new Campo from Schnitzer, a German quality product. When developing this crushing mill we paid especial attention to optimizing its functionality and the design. This was helped greatly by the more than forty years of experience we have in the field of grain mills for household use.

Before using the Campo, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Your Schnitzer Team

Material to be crushed and crushing capacity

The Campo is suited particularly for crushing oats. Oats have a natural fat content, which ensures gog flaking when the grain is crushed. The grain can be immediately brought to them.

It is recommended that the cereales like rye, wheat and spelt should soak the night before . The cereals should be placed in a sieve. Then pour water over it, and please let it stand over the night. The flakes are look more beautiful and hold better together.

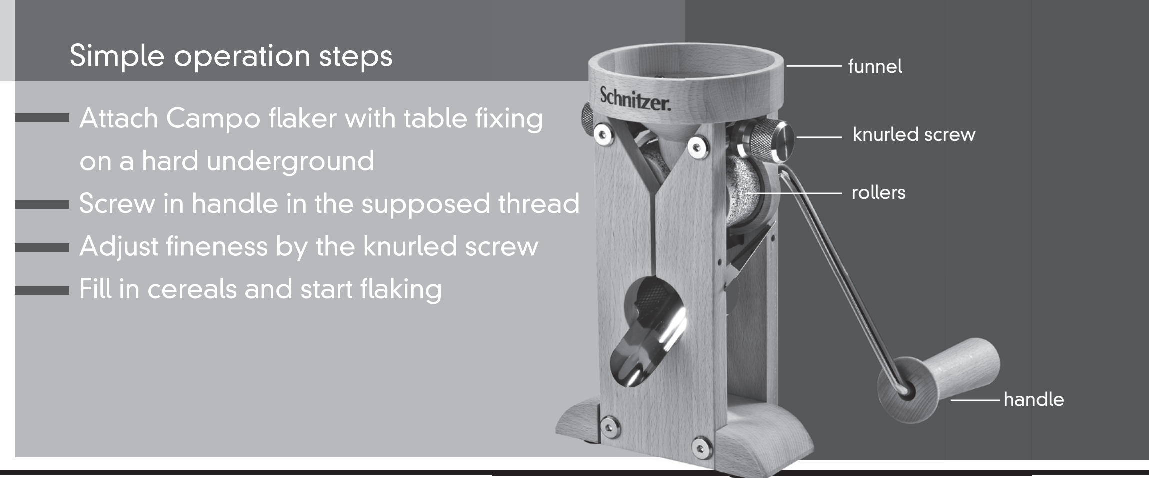
After you have flaked the cereales they should be soaked at least for 30 minutes into water, yogurt or something like that, because the body can absorb the nutrients and minerals better.

Oilseeds can only be flaked with the Campo with stainless steel rollers.

The crushing capacity is 110 g/min at 80 revolutions.

Commissioning and handling

- Secure the Campo on a stable projecting edge of a table using the closed screw lamp.
- Pour the grain into the funnel and then turn the crank clockwise.
- Turn the handle on the protruding threads.
- The flake thickness can be adjusted by the two knurled screws at the left and the right of the funnel by turning them in opposite directions.
- If you want to remove the handle, the rollers musts be pressed by a piece of paper which should be insert from below, between the rollers.



Simple operation steps

- Attach Campo flaker with table fixing on a hard underground
- Screw in handle in the supposed thread
- Adjust fineness by the knurled screw
- Fill in cereals and start flaking

Cleaning and Maintenance

- The flaker is maintenance-free when used properly.
- For cleaning, brush the stones using a brush with hard, dry bristles.

Do not use any scouring agents or water.

- Otherwise, you can press a cloth against the rollers and rotate the handle so that the residues are removed.

Guarantee

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

Should nevertheless some fault arise which cannot be rectified, please return the mill to your specialist dealer together with the invoice (with the date of purchase) or send it directly to us.

We offer a guarantee of two years from the purchase date. Within the guarantee period we shall remedy free of charge all faults due to material defects or manufacturing defects, by repair or by replacement of parts or replacement of the mill as a whole at our choice.

It is recommended that the flakes are used immediately in order that the active substances it contains are preserves in full.



Cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi la floconneuse Campo, un produit allemand de qualité. Lors de l´élaboration de cette floconneuse, nous avons attaché beaucoup d’importance non pas seulement à l’optimisation de ses fonctionnalités techniques mais aussi à son design. Nous avons pour cela tiré profit de nos quarante années d´expérience dans le domaine de la mouture des céréales.

Afin de profiter longtemps de votre floconneuse Campo, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de conserver ce mode d´emploi.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

Céréales à broyer et rendement

La floconneuse Campo se prête particulièrement au broyage de l’avoine. L’avoine bénéficie d’une teneur en matière grasse naturelle, permettant d’obtenir de jolis flocons. En plus, les flocons d’avoine peuvent être consommés fraîchement broyés.

D’autres céréales moins grasses comme l’épeautre, le seigle, le froment et autres, nécessitent une certaine humidité. Avant de les boyer, il est recommandé de les mouiller légèrement dans un égouttoir puis faire sécher pendant la nuit. Le lendemain, vous pourrez broyer ces céréales tout facilement. Avant de les consommer, il est recommandé de mélanger les flocons avec du lait frais, du yaourt, du jus ou autres. Ainsi, votre corps pourra mieux absorber les vitamines et minérales contenus.

Attention : Le sésame et le pivot sont des graines oléagineuses et pour cela trop gras pour être broyés avec la floconneuse Campo aux rouleaux en pierre. En outre, nous vous prions de ne jamais broyer des épices et condiments dans un moulin équipé de meules en pierre. Par contre, les graines oléagineuses peuvent être broyées avec le modèle Campo aux rouleaux en inox.

La capacité de broyage de votre floconneuse Campo s´élève à 110g /min pour une vitesse de 80 tours.

Mise et service et utilisation

- Fixez la floconneuse Campo à l´aide du serre-joint à vis de fixation sur un bord (de table) stable.
- Vissez la manivelle au rouleau.
- Remplissez la trémie de la quantité nécessaire de céréales et tournez la manivelle dans le sens horaire.
- Vous pourrez régler la taille des flocons en tournant en sens opposé les deux vis moletées que vous trouverez du côté droit et gauche de la trémie.
- Pour retirer la manivelle, bloquez les rouleaux à l’aide d’un bout de papier que vous glisserez entre les rouleaux par le bas.

Schnitzer



Mode d'emploi rapide

- Fixer la floconneuse Campo à l´aide du serre-joint à vis de fixation sur un bord (de table) stable.
- Visser la manivelle au rouleau.
- Régler la taille des flocons en tournant les deux vis moletées.
- Verser les céréales dans la trémie et tourner la manivelle pour broyer.

Nettoyage et soin

- La floconneuse Campo nécessite aucun entretien lorsqu´elle est utilisé conformément à l´emploi prévu.

- Tout de même, les meules peuvent être nettoyées à l´aide d´une brosse dure et sec ou bien à l'aide d'un tissu que vous presserez contre les rouleaux en tournant la manivelle.

Ne pas utiliser de nettoyants ni de l'eau.

Garantie

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Ils s'illustrent tout particulièrement par leur longévité de plusieurs décennies. Les meules s´aiguisent automatiquement et n´ont donc pas besoin d´être remplacées.

Cependant, si un dérangement irrémédiable apparaît lors de l'utilisation, apportez la floconneuse et la facture (avec indication de la date d´achat) à votre commerçant spécialisé ou envoyez-la nous directement.

Nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d´achat. Pendant la période de garantie, nous effectuons gratuitement les réparations dues au défaut de matériels ou de fabrication. Nous nous réservons le droit de remédier à d´éventuels défauts, pour lesquels nous sommes tenus responsables, soit par réparation soit par remplacement de pièces ou de l´appareil.

Pour garder un maximum des substances vitales des céréales dans vos flocons, nous vous recommandons de les utiliser immédiatement après les avoir broyés.





Campo

Flockleistung bei 80 U/min: 110 g/min
Maße in mm:
Breite 120, Tiefe mit Kurbel 185, Höhe 250
mit Edelstahl- oder Steinwalzen aus Naxosbasalt
und praktischer Tischbefestigung

Campo

Performance 80 U/min: 110 g/min
Measurements in mm: width 120,
depth including handle: 185, height 250
With stainless steel or stone rollers of naxos-basalt
and table fixing

Campo

Capacité de broyage:
110 g/min pour une vitesse de 80 tours
Dimensions en mm:
largeur: 120, profoneur avec manivelle: 185,
hauteur: 250
Au rouleaux en inox ou en pierre (basalte de Naxos)
et avec fixation de table pratique

Schnitzer

Service

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 Offenburg, Germany
Telefon: +49 781 50475-00 • Fax: +49 781 50475-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu